Jus de Canard CHEF® déshydraté
Boîte de 600 g jusqu'à 20 L

CODE EAN
7613035244948

DESCRIPTION DU PRODUIT

Jus de Canard déshydraté.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Sans exhausteurs de goût ajoutés.
Sans colorants artificiels.
Sans conservateurs.
Dilution parfaite à l'eau bouillante.
Excellente tenue en liaison froide.

INGRÉDIENTS

Amidons, sirop de glucose, canard 11,8% (graisse de canard 6,7%, viande de canard 5,1%), arômes (**blé**), sel, extrait de levure, extrait de chicorée, oignon, sucre caramélisé, extrait de vin blanc, extrait d'ail, antioxydant (extraits de romarin).
Peut contenir: **lait, oeuf, céleri, poisson et crustacés.**

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **blé.**
- Allergènes potentiellement présents : **lait, oeuf, céleri, poisson et crustacés.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2. Maintenir ou porter à ébullition, cuire 3 minutes.

Dilution parfaite à l'eau bouillante.

DOSAGES

Produit déshydraté	Base de jus		Produit déshydraté	Base de cuisson	
	Eau	Nombre de litres reconstitués		Eau	Nombre de litres reconstitués
60 g	1 litre	1 litre	30 g	1 litre	1 litre
La boîte (600 g)	10 litres	10 litres	La boîte (600 g)	20 litres	20 litres

Le dosage préconisé est indicatif, vous pouvez selon votre goût augmenter ou réduire la quantité du produit mis en œuvre.

UTILISATION

Pour la réalisation de jus plus ou moins corsés, déglaçage de cuisson ou vinaigrette. Associé à une gastrique et des fruits de saison, ce jus rehaussera subtilement la saveur d'un canard rôti.
Exprimez toute votre créativité !

Jus de Canard CHEF® déshydraté
Boîte de 600 g jusqu'à 20 L

CODE EAN
7613035244948

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g de produit déshydraté	Par litre préparé avec 60 g
Valeur énergétique	1549 kJ 367 kcal	930 kJ 220 kcal
Matières grasses	8,3 g	5,0 g
- dont acides gras saturés	2,8 g	1,7 g
Glucides	59 g	35 g
- dont sucres	5,3 g	3,2 g
Fibres alimentaires	1,8 g	1,1 g
Protéines	13 g	7,9 g
Sel	10,5 g	6,3 g

Bénéfice nutritionnel

À faible teneur en matières grasses.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

La garantie CHEF® : une sélection rigoureuse des ingrédients ; une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie ; sans exhausteurs de goût ajoutés ; un bordereau de traçabilité détachable et recollable ; une boîte service pratique, hermétique et empilable.

Jus de Canard : une recette puissante et riche en goût (11,8% de Canard). Une recette équilibrée où l'on retrouve la saveur caractéristique du canard rôti et le goût délicat de la viande de canard.

CONSERVATION - STOCKAGE

À conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.
Durabilité minimale : 12 mois.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	7613035244948	0,6 kg	0,7 kg	132 x 145 x 147
Unité de distribution (UD)	Carton	7613035244955	3,6 kg	4,34 kg	396 x 290 x 152
Palette - Gerbabilité : OUI	Palette	7613035244962	201,6 kg	269 kg	1200 x 800 x 1214

Code PA	Code Article	Code Douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
PA 15.098.000	12280107	2103909010	France	6	8	7	56	336

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons